



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Asiatisk nudelsalat med sprøstekt kylling, kinakål og ingefær- og koriandersaus

## Nudelsalat

125 g eggnudler  
1 stk gulrot  
1 stk sjalottløk  
200 g delt kinakål  
½ bunt koriander

## Sprøstekt kylling

320 g utbenet kyllinglår  
u/skinn  
1 pakke maisstivelse

## Ingefær- og koriandersaus

1 pakke finkuttet ingefær,  
hvitløk og chili  
½ bunt koriander  
1 stk lime  
¾ pakke kinesisk wok- og  
dippsaus  
1 ss olivenolje <sup>B</sup>  
1 ts sukker <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>  
olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

- 1. Nudelsalat:** Tilbered nudlene som anvist på pakken. Sil vannet av de ferdigkokte nudlene, og skyll dem raskt i kaldt vann.
- 2. Nudelsalat, fortsettelse:** Skrell gulroten og sjalottløken. Kutt gulroten i tynne strimler og sjalottløken i tynne skiver. Kutt kinakålen i strimler. Skyll, tørk og grovhakk hele korianderbunten.
- 3. Sprøstekt kylling:** Kutt kyllingen i strimler, og vend kyllingstrimlene i maisstivelsen. Varm opp en stekepanne til høy varme, og tilsett godt med olje. Stek kyllingen i 2–3 minutter. Stek kyllingen i flere omganger så det blir sprøstekt. Krydre med salt og pepper, og la kyllingen renne av seg på et kjøkkenpapir.
- 4. Ingefær- og koriandersaus:** Bland sammen ingefærblandingen, halvparten av korianderen, kinesisk wok- og dippsaus, 1 ss olivenolje, 1 ts sukker og saften fra limen.
- 5. Servering:** Bland sammen nudlene og grønnsakene, og ha det over på et stort fat. Topp med den sprøstekte kyllingen, resten av korianderen og ingefær- og koriandersausen.



## TIPS!

Legg gjerne gulrotstrimlene i en bolle med kaldt vann i 5 minutter. Det gjør dem ekstra sprø. Hvis du får rester av middagen, kan du lage stekte nudler.